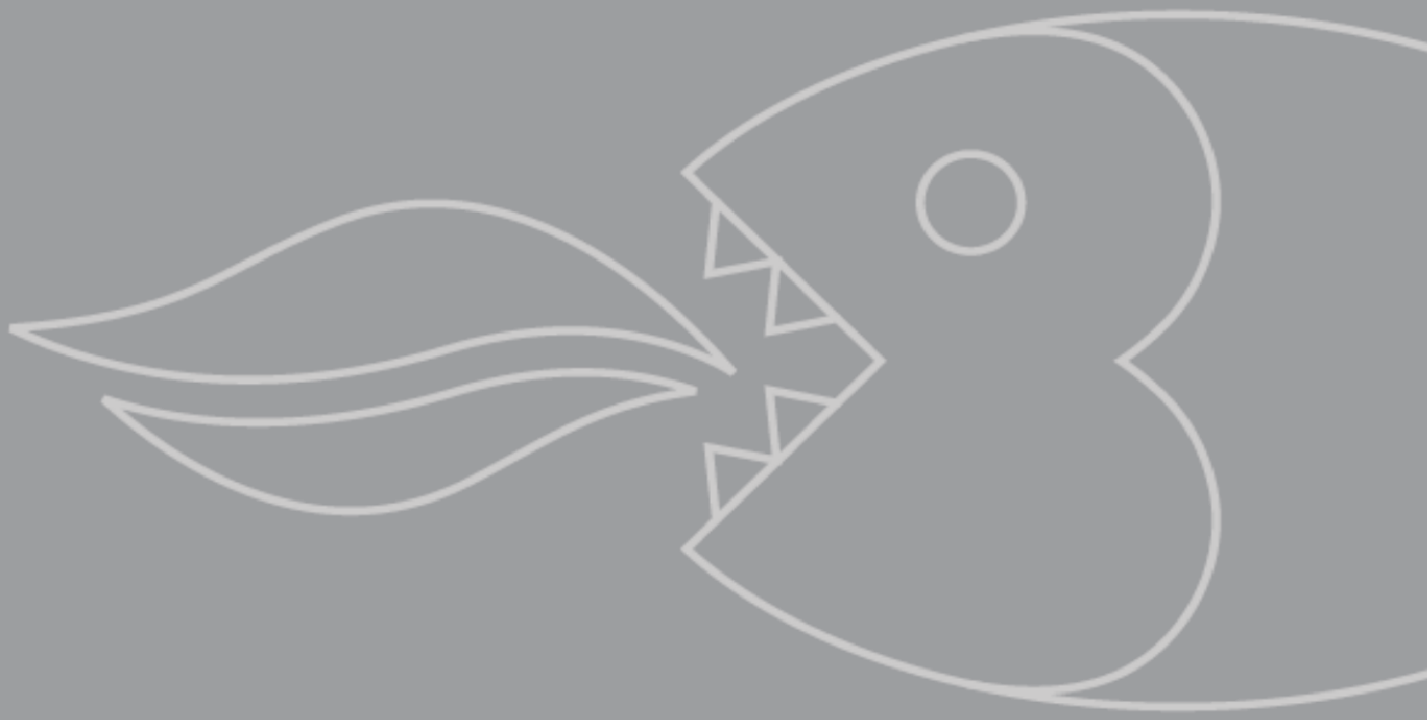
BHI609 60cm Plită inducţie cu touch control

Manual de utilizare si instalare



Baumatic®

Manual de utilizare pentru produsul dumneavoastră Baumatic

BHI609

60 cm Plită cu inducţie cu touch control

Baumatic®

NOTĂ: ***Prezentul manual de utilizare conţine informaţii importante, inclusiv informaţii cu privire la siguranţă şi instalare, care vă permit să utilizaţi aparatul la capacitatea maximă. Păstraţi-l la loc sigur, astfel încât să îl puteţi consulta ori de câte ori este necesar; manualul vă este destinat dvs. sau oricărei persoane care nu este familiarizată cu modul de utilizare a aparatului.***

DD 16/12/11

Cuprins

Notă privind protecţia mediului	4
Informaţii importante despre siguranţa	5 – 8
Specificaţii	9 - 11
Date electrice	10
Suprafaţa plitei ceramice	10
Structura panoului de comandă	11
Utilizarea plitei ceramice	11 - 17
Inainte de prima utilizare	11
Butoanele	12
Pornirea plitei	12
Activarea unei zone si setarea nivelului de putere	12 - 13
Oprirea treptata a unei zone	13
Orirea imediata a unei zone	14
Oprirea plitei	14
Indicatorul caldurii reziduale	15
Senzorul pentru vase de gătit	15
Vasele de gătit compatibile cu plitele cu inducţie	16
Dispozitivul de cronometrare al plitei	16 - 17
Activarea blocării de siguranţă	17
Întreruperea de siguranţă a alimentării	18
Îndrumări privind utilizarea plitei	18 - 19
Curaţarea si intreţinerea	19 - 20
Curaţarea suprafetei plitei	19
După fiecare utilizare	20
Tabel cu operaţiile de curăţare	20
Utilizarea racletei speciale	20
Utilizarea unui produs special de curăţare pentru plite ceramice	20
Instalarea	21 - 27
Poziţionarea	21 - 22
Instalarea deasupra unui cuptor incorporat	22
Despachetarea plitei	23
Instalarea plitei	23– 24
Branşamentul electric	25
Conectarea cablului de alimentare	25- 26
Inlocuirea cablului de alimentare	27
Produsul meu nu funcţionează corect	27 - 28
Codurile de eroare	

Notă privind protecţia mediului

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2002/96/CE privind deşeurile de echipamente electrice şi electronice (DEEE). Asigurându-vă că produsul este eliminat în mod corect, veţi contribui la evitarea posibilelor consecinţe negative asupra mediului şi sănătăţii, ce ar putea apărea în caz contrar, dacă deşeurile nu sunt manipulate în mod corespunzător.
Simbolul de pe produs sau de pe documentele care însoţesc produsul indică faptul că aparatul nu poate fi tratat ca deşeu menajer, ci trebuie depus la punctul de colectare adecvat pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice.
Eliminarea aparatului trebuie efectuată în conformitate cu reglementările de mediu locale privind eliminarea deşeurilor.
Pentru informaţii detaliate privind tratarea, recuperarea şi reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactaţi autorităţile locale, serviciul de eliminare a deşeurilor menajere sau magazinul din care aţi achiziţionat produsul.

- Ambalajele pe care Baumatic le utilizeaza sunt ecologice si pot fi reciclate.
- Va rugam sa aruncati ambalajele acordand atentia cuvenita protectiei mediului.

Informaţii importante privind siguranţa

Siguranţa dvs. reprezintă o prioritate pentru Baumatic. Vă rugăm să citiţi acest manual de utilizare înainte de instalarea sau utilizarea aparatului. În cazul în care aveţi neclarităţi, apelaţi Linia de asistenţă Baumatic.

Informaţii generale

- Acest produs a fost proiectat pentru uz casnic, pentru prepararea alimentelor prin fierbere şi prăjire.
- ***IMPORTANT:*** *Mobilierul învecinat şi toate materialele utilizate pentru instalare* ***trebuie*** *să reziste la o temperatură de minim 85°C peste temperatura din camera în care funcţionează plita.*
- Anumite tipuri de piese de mobilier laminat sau din vinil, în mod special, sunt expuse deteriorărilor cauzate de căldură sau decolorării la temperaturi sub cele menţionate mai sus.
- ***Proprietarul este singurul responsabil*** pentru pagubele survenite ca urmare a instalării produsului, fără a se ţine cont de limita de temperatură indicată.
- Noul dvs. aparat este însoţit de o garanţie împotriva defectelor electrice sau mecanice, sub rezerva anumitor excluderi menţionate în Garanţia Baumatic. Acest lucru nu vă afectează în niciun fel celelalte drepturi de care beneficiaţi.
- Utilizarea produsului în alte scopuri sau în alte medii, fără acordul expres al Baumatic duce la anularea garanţiei şi la exonerarea de responsabilitate a Baumatic .
- Nu utilizaţi produsul pentru a depozita obiecte sau ca suprafaţă de lucru.
- Baumatic nu permite efectuarea niciunui fel de modificări a produsului.
- Nu depozitaţi sau amplasaţi lichide/materiale inflamabile sau extrem de inflamabile pe suprafaţa plitei sau în apropierea acesteia. Obiectele din aluminiu, plastic sau prevăzute cu folie de plastic trebuie ţinute la distanţă de plită deoarece se pot lipi de aceasta.
- ***Reparaţiile pot fi efectuate numai de tehnicieni Baumatic sau de reprezentanţi autorizaţi Baumatic.***

Siguranţa copiilor

- Baumatic recomandă ca sugarii şi copiii mici să nu fie lăsaţi să se apropie de aparat şi să nu îl atingă, ***în nici o situaţie***. În timpul utilizării şi după utilizare toate suprafeţele sunt fierbinţi.
- În cazul în care este necesar ca în bucătărie să se afle şi copii, aceştia trebuie supravegheaţi în permanenţă.
- Copiilor mai mari li se poate permite utilizarea produsului, dar numai sub supravegherea adulţilor.

Informaţii generale privind siguranţa

- Aparatul trebuie instalat şi conectat de o persoană calificată corespunzător.
- Asiguraţi-vă că elementele şi suprafeţele de lucru în care aţi încastrat produsul respectă standardele aplicabile.
- Dacă observaţi zgârieturi sau fisuri în sticla ceramică, opriţi imediat aparatul şi debranşaţi-l de la reţeaua electrică. În caz contrar, riscaţi producerea unei electrocutări.

În timpul utilizării

- Înainte de utilizare, îndepărtaţi orice folie sau etichetă adezivă existente pe suprafaţa plitei la livrare.
- Utilizaţi plita cu grijă, deoarece există riscul să vă ardeţi.
- Cablurile folosite pentru conexiunile electrice nu trebuie să intre în contact cu suprafaţa plitei când aceasta este fierbinte sau cu vasele de gătit fierbinţi.
- În cazul supraîncălzirii, grăsimile şi uleiul pot lua foc foarte repede. Prin urmare, atunci când gătiţi cu grăsimi şi ulei nu lăsaţi plita nesupravegheată.
- Asiguraţi-vă că toate zonele folosite pentru gătit sunt oprite după utilizare.
- ***IMPORTANT: Această plită ceramică cu inducţie este în conformitate cu legislaţia curentă privind interferenţele electromagnetice şi este proiectată să nu perturbe funcţionarea altor aparate electronice, cu condiţia ca şi acestea să respecte aceeaşi legislaţie.***
- ***Având în vedere că plita generează un câmp magnetic în imediata sa apropiere, eventualele stimulatoare cardiace şi implanturi cardiace active utilizate trebuie să respecte reglementările corespunzătoare. În cazul în care aveţi îndoieli în privinţa unui astfel de dispozitiv, consultaţi producătorul acestuia sau medicul dvs. Baumatic garantează doar conformitatea propriului produs.***
- ***Dacă amplasaţi un obiect de metal (de ex., un capac, un cuţit, o furculiţă sau o lingură) pe o zonă pentru gătit activă, acesta se poate încinge.***

Curăţarea

- Curăţaţi plita periodic.
- ***IMPORTANT:*** *Înainte de a curăţa plita, aceasta trebuie să fie deconectată de la sursa de alimentare cu curent, iar suprafaţa acesteia trebuie să se răcească.*
- Trebuie acordată o atenţie deosebită atât în timpul utilizării aparatului, cât şi al curăţării acestuia.
- Nu folosiţi pentru curăţare un aparat cu jet de abur sau un alt echipament de curăţare sub presiune.

Instalarea

Acest aparat trebuie instalat corect de o persoană calificată, în conformitate cu instrucţiunile producătorului. Vă rugăm să consultaţi secţiunea din acest manual referitoare la instalare.

Baumatic nu îşi asumă responsabilitatea pentru vătămările corporale sau pagubele suferite ca urmare a utilizării sau instalării necorespunzătoare a produsului.

Declaraţie de conformitate

Acest produs este conform cu următoarele Directive europene:

-73/23/CEE din 19/02/1973 – Directiva privind joasa tensiune;

-89/336/CEE din 03/05/1989 – Directiva privind compatibilitatea electromagnetică cuprinzând Directiva 92/31/CEE modificată;

-93/68/CEE din 22/07/1993 – Directiva privind marcarea CE;

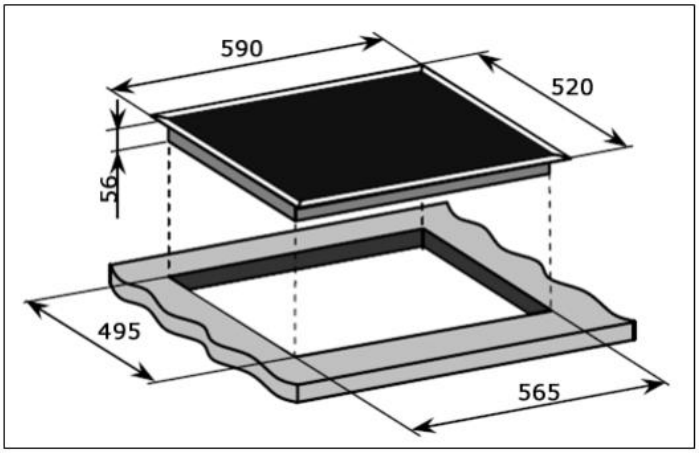
-89/109/CEE din 25/01/1992 – Materialele care pot intra în contact cu alimentele.

- Producătorul declară că pentru realizarea plitei au fost utilizate materiale certificate şi solicită instalarea produsului în conformitate cu standardele aplicabile. Produsul este destinat pentru uz casnic de către o persoană având competenţa necesară.

Considerente pentru evitarea avarierii plitei

- Sticla ceramică se poate sparge în cazul în care cad obiecte pe aceasta.
- Marginea din sticlă ceramică a plitei se poate avaria dacă este lovită cu vasele de gătit.
- Vasele de gătit din aluminiu turnat sau fontă, cu baza avariată, pot zgâria suprafaţa ceramică dacă sunt trase pe aceasta.
- Tigăile trebuie ridicate şi aşezate pe suprafaţa plitei şi nu trase pe aceasta.
- Nu activaţi zonele pentru gătit fără să amplasaţi vase pe acestea. De asemenea, vasele nu trebuie să fie goale.
- Preparatele sau lichidele cu un conţinut ridicat de zahăr pot avaria plita dacă intră în contact cu aceasta. Ştergeţi imediat picăturile vărsate pe plită; această măsură nu va garanta însă dispariţia riscului de avariere a suprafeţei plitei.

Specificaţii



Dimensiunile produsului:		**Dimensiunile spaţiului de montare:**	
Înălţime:	520 mm	Înălţime:	495 mm
Lăţime:	590 mm	Lăţime:	565 mm
Adâncime:	56 mm		

Specificaţii privind produsul:

- 2 zone de gătit cu inducţie de 2,00 kW cu diametrul de 180 mm
- 2 zone de gătit cu inducţie de 1,50 kW cu diametrul de 180 mm
- Operare frontală prin touch control
- Dispozitiv de cronometrare
- Detectare automată a vasului
- 4 generatoare individuale de inductie
- 4 indicatoare separate ale căldurii reziduale
- Funcţie de blocare de siguranţă
- Fără cadru, cu margini în unghi
- Se poate instala deasupra unui cuptor încorporat. ***IMPORTANT: Trebuie să se respecte instrucţiunile specifice de instalare din prezentul manual.***

Accesoriile standard

- Racletă specială

Date electrice

Tensiunea nominală:	230 Vca 50 Hz
Conexiune sursă de alimentare:	30 A (comutator bipolar cu siguranţe şi distanţă de contact de 3 mm)
Putere nominală maximă de intrare:	7,00 kW
Cablu de alimentare de la reţea:	cu 3 conductori x 6 mm² (nu este livrat împreună cu aparatul)

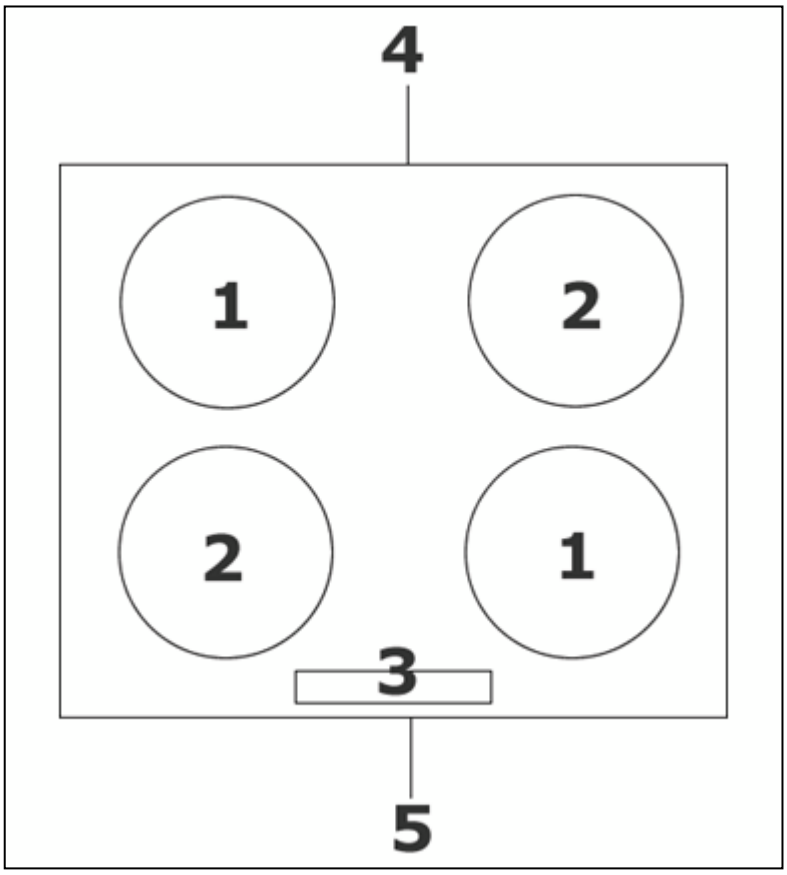
Vă rugăm să notaţi următoarele informaţii de pe plăcuţa cu caracteristici tehnice ale produsului şi data achiziţiei produsului de pe factură, în vederea folosirii ulterioare. Plăcuţa cu caracteristici tehnice ale produsului este amplasată sub acesta. Prin urmare, vă recomandăm să notaţi aceste informaţii înainte de instalarea produsului.

Numărul modelului .....

Seria .....

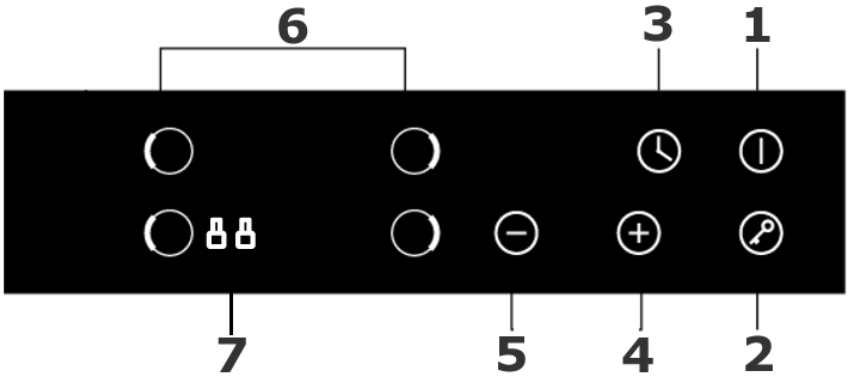
Data achiziţiei .....

Suprafaţa plitei ceramice



1) Zonă de induc□ie de 2.00 kW (Ø 180 mm)
2) Zonă de 1.50 kW (Ø 180 mm)
3) Panou control
4) Intrare aer pe dedesubt
5) Ieşire aer pe dedesubt

Structura panoului de comandă



1) Buton de pornire/oprire
2) Buton de blocare de siguranţă
3) Buton pentru dispozitivul de cronometrare
4) Buton plus
5) Buton minus
6) Buton pentru selectarea zonei de gatit (x 4)
7) Indicator zonă de gătit (x 4)

Utilizarea plitei ceramice

Înainte de prima utilizare

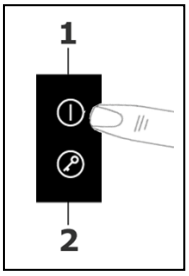
IMPORTANT: *Curăţaţi suprafaţa plitei (Consultaţi secţiunea "Curăţarea şi întreţinerea").*

- Porniţi separat fiecare zonă pentru gătit şi lăsaţi-o activă timp de 5 minute la setarea maximă. Astfel se vor elimina eventualele mirosuri şi se va evapora umiditatea formată în timpul transportului.
- Nu porniţi mai multe zone pentru gătit simultan.
- ***Trebuie*** să poziţionaţi un vas umplut pe jumătate cu apă rece pe fiecare zonă, atunci când le activaţi. În caz contrar, zona de inducţie nu va funcţiona.

Butoanele

- Toate operaţiile se realizează folosind butoanele de pe panoul de comandă.
- Fiecărui buton îi corespunde un afişaj.

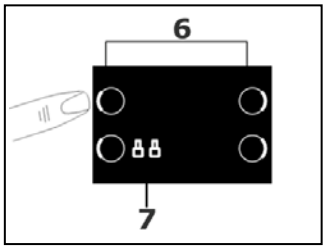
Pornirea plitei



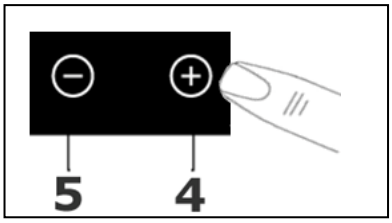
- Atunci cand plita este conectată la sursa de curent, se declanşează un semnal sonor. Toate indicatoarele zonelor pentru gătit se vor activa pentru o secunda, apoi se vor dezactiva. Plita intra acum in modul stand-by.
- Apăsaţi butonul de pornire/oprire **(1)**.
- Indicatoarele zonelor pentru gătit **(7)** vor afişa „-".

Activarea unei zone şi setarea nivelului de putere

IMPORTANT: *Trebuie să selectaţi o zonă pentru gătit într-un interval de două minute de la pornirea plitei.*

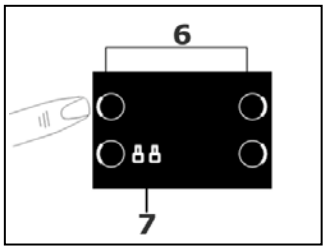


- Apăsaţi butonul de selectie **(6)**, corespunzător zonei pe care doriţi să o folosiţi.

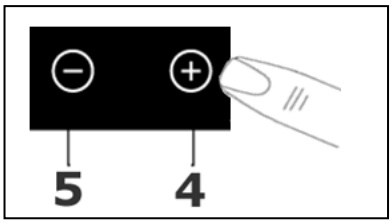


- Setaţi nivelul de putere pentru zona de gătit pe care aţi selectat-o folosind butoanele plus **(4)** si minus **(5)**.
- Indicatorul zonei de gatit va afişa iniţial nivelul de putere 5.
- Cand indicatorul zonei de gătit indica nivelul de putere setat, eliberaţi butoanele plus şi minus şi zona de gătit va incepe să se incălzeasca.

Oprirea treptată a unei zone



- Apăsaţi butonul de selectie **(6)**, corespunzător zonei pe care doriţi să o opriţi.

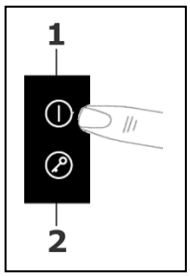


- Apăsaţi butonul minus **(5)** al zonei pe care doriţi să o opriţi până când valoarea arătată de indicatorul zonei pentru gătit devine "0".
- După cateva secunde, zona se va opri automat.
- Indicatorul zonei pentru gătit **(7)** va afişa litera "H" până când temperatura respectivei zone scade sub 60°C (consultaţi secţiunea privind "indicatorul de căldură rezidual㔠pentru mai multe informaţii).

Oprirea imediată a unei zone

- Apăsaţi butonul de selectie **(6)**, corespunzător zonei pe care doriţi să o opriţi.
- Apăsaţi simultan butonul plus **(4)** şi butonul minus **(5)**.
- Zona se va dezactiva imediat.
- Indicatorul zonei pentru gătit **(7)** va afişa litera "H" până când temperatura respectivei zone scade sub 60°C (consultaţi secţiunea privind "indicatorul de căldură rezidual㔠pentru mai multe informaţii).

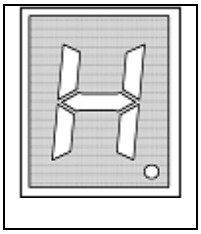
Oprirea plitei



După oprirea tuturor zonelor pentru gătit, opriţi şi plita.

- Apăsaţi butonul de pornire/oprire **(1)**.
- Puteţi opri oricând plita apăsând butonul de pornire/oprire **(1)**.

Indicatorul căldurii reziduale



- După dezactivarea unei zone pentru gătit, indicatorul corespunzător **(7)** va afişa litera „H”. Acest lucru înseamnă că temperatura zonei respective este mai mare de 60°C şi că poate încă provoca arsuri.
- ***IMPORTANT:*** *Indicatorul căldurii reziduale nu funcţionează dacă se întrerupe alimentarea cu curent a aparatului.*

Senzorul pentru vase de gătit

Fiecare zonă are un senzor, astfel încât poate detecta prezenţa vasului de gătit.

- Senzorul este reglat pentru a detecta prezenţa vasului poziţionat pe aceasta. Diametrul vasului de gătit trebuie să fie mai mic decât diametrul nominal al zonei pentru gătit.
- În cazul în care indicatorul zonei de gătit **(7)** afişează un simbol în forma literei „U” după poziţionarea unui vas de gătit şi setarea unui nivel de putere, înseamnă că vasul are o mărire sau formă nepotrivită. De asemenea, este posibil ca vasul să fie confecţionat dintr-un material care să nu permită folosirea acestuia pe o plită cu inducţie.
- Dacă selectaţi o zonă pentru gătit, însă nu este detectat niciun vas de gătit, sistemul cu senzor va verifica la fiecare 2 secunde dacă a fost poziţionat un vas.
- Verificaţi dacă vasele dumneavoastră de gătit sunt compatibile cu o plită ce funcţionează pe bază de inducţie (consultaţi marca sau instrucţiunile pentru vasele respective).

Vasele de gătit compatibile cu plitele cu inducţie

Tabelul de mai jos prezintă tipurile de vase de gătit care pot fi utilizate în mod normal pe o plită cu zone de inducţie:

Vas de gătit	Potrivit
Metal, metal emailat	Da
Fontă	Da
Inox	Da (cu confirmarea producătorului vasului)
Aluminiu, aramă, alamă	Nu
Sticlă, material ceramic, porţelan	Nu

- Baza vaselor trebuie să fie cât mai plată şi groasă.
- Unele tipuri de vase de gătit produc un anumit zgomot atunci când sunt utilizate pe o plită cu zone de inducţie. Acesta nu indică un defect al aparatului.
- ***IMPORTANT:*** *Asiguraţi-vă că vasele de gătit sunt poziţionate în centrul zonelor pentru gătit utilizate.*

Dispozitivul de cronometrare al plitei

Plita dumneavoastră beneficiază de un dispozitiv de cronometrare a perioadei de timp cuprinsă intre 1 şi 99 minute. La sfarşitul perioadei un semnal acustic va fi emis.

- Porniţi plita folosind butonul de pornire/oprire **(1)**.
- Indicatoarele zonelor pentru gătit **(7)** vor afişa „-”.
- Apăsaţi butonul de selectie **(6)**, corespunzător zonei pe care doriţi să o folosiţi.
- Setaţi nivelul de putere pentru zona de gătit pe care aţi selectat-o folosind butoanele plus **(4)** si minus **(5)**.
- Indicatorul zonei de gatit va afişa iniţial nivelul de putere 5.
- Cand indicatorul zonei de gătit indica nivelul de putere setat, eliberaţi butoanele plus şi minus şi zona de gătit va incepe să se incălzeasca.
- Apăsaţi butonul dispozitivului de cronometrare **(3)** şi afişajul dispozitivului de cronometrare va clipi. Afişajul dispozitivului de cronometrare va apărea langă butonul dispozitivului de cronometrare.
- Acţionaţi butoanele plus **(4)** şi minus **(5)** pentru a seta o perioada de timp cuprinsa intre 1 şi 99 minute.
- Nu mai apăsaţi butoanele plus **(4)** şi minus **(5)** ale dispozitivului de cronometrare după ce apare durata pe care o doriţi pe afişajul acestuia.
- Numărul de pe afişajul dispozitivului de cronometrare va clipi timp de cinci secunde. Timpul este setat, după ce acesta încetează să clipească. Sau puteţi apăsa pe butonul dispozitivului de cronometrare **(3)** pentru a confirma perioada de timp setată.
- După trecerea completă a duratei setate, se declanşează un semnal sonor.
- ***AVERTIZARE: Zona va rămane incă activă după trecerea completă a duratei setate. Va trebui să opriţi manual plita în maniera obişnuită.***
- Dacă veţi ţine apăsat pentru 5 secunde butonul dispozitivului de cronometrare **(3)**, cronometrarea va fi oprită şi afişajul va indica „0”.

Activarea blocării de siguranţă

Întreruperea de siguranţă a alimentării

- În cazul în care una sau mai multe zone pentru gătit sunt lăsate din greşeală pornite, după o anumită perioadă de timp intervine funcţia de întrerupere de siguranţă a alimentării. Mărimea acestei perioade de timp depinde de nivelul de putere la care a/au fost setată/-e zona/-ele.

Nivel	**PERIOADĂ DE TIMP**
1 – 3	8 ore
4 - 6	4 ore
7 – 9	2 ore

- Dacă una din zonele pentru gătit este în funcțiune atunci cand o alta atinge punctul de intrerupere de siguranță, numai acea zonă care a atins punctul de inrerupere de siguranță se va opri.

Îndrumări privind utilizarea plitei

- La primele utilizări ale plitei, este posibil să se emane un miros neplăcut de ars. Acesta va dispărea complet după mai multe utilizări.
- Suprafaţa plitei include zone pentru gătit de diverse diametre şi capacităţi.
- Suprafeţele radiante sunt marcate clar pe suprafaţa plitei. Vasele de gătit trebuie poziţionate exact pe aceste zone pentru o încălzire eficientă. Vasele trebuie să aibă acelaşi diametru ca zona pentru gătit pe care sunt utilizate.
- Nu utilizaţi vase de gătit cu baza aspră, deoarece pot zgâria suprafaţa ceramică.

- Înainte de utilizare, asiguraţi-vă că baza vaselor de gătit este curată şi uscată.
- Atunci când sunt reci, fundurile vaselor trebuie să fie uşor concave, acestea dilatându-se la temperaturi ridicate şi devenind plate pe suprafaţa plitei. Astfel, transferul de căldură se va realiza mai uşor.
- Grosimea recomandată pentru baza vaselor este de 2-3 mm la cele emailate şi de 4-6 mm la cele din inox cu bază de tip sandviş.
- Nerespectarea acestor indicaţii va duce la un consum foarte mare de energie.
- Este indicat să se acopere vasele cu capace pentru a permite gătitul la un nivel mai scăzut de căldură.
- Gătiţi legumele, cartofii etc. cu cât mai puţină apă, pentru a reduce timpul de preparare a acestora.
- Preparatele sau lichidele cu un conţinut ridicat de zahăr pot avaria plita dacă intră în contact cu aceasta. Ştergeţi imediat picăturile vărsate pe plită; această măsură nu va garanta însă dispariţia riscului de avariere a suprafeţei plitei.
- ***IMPORTANT:*** *Suprafaţa plitei este dură; cu toate acestea, nu este incasabilă şi poate fi avariată. Acest lucru se întâmplă cu precădere dacă pe suprafaţa plitei sunt proiectate cu forţă obiecte ascuţite sau dure.*
- ***NU UTILIZAŢI PLITA DACĂ SUPRAFAŢA ACESTEIA ESTE SPARTĂ SAU CRĂPATĂ. CONTACTAŢI IMEDIAT DEPARTAMENTUL SERVICE BAUMATIC.***

Curăţarea şi întreţinerea

Curăţaţi plita numai când aceasta este rece.

Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare cu curent înainte de a începe curăţarea acestuia.

Curăţarea suprafeţei plitei

Resturile de substanţe de curăţare care rămân pe suprafaţa plitei vor duce la avarierea acesteia. Îndepărtaţi urmele de substanţe de curăţare cu apă caldă şi cu puţin detergent lichid.

Produsele de curăţare abrazive sau obiectele ascuţite vor avaria suprafaţa plitei; folosiţi pentru curăţare apă caldă cu puţin detergent lichid.

Deşi anumite depuneri pot fi curăţate mai uşor, atât timp cât suprafaţa plitei este caldă, este necesar să aveţi grijă să nu vă ardeţi.

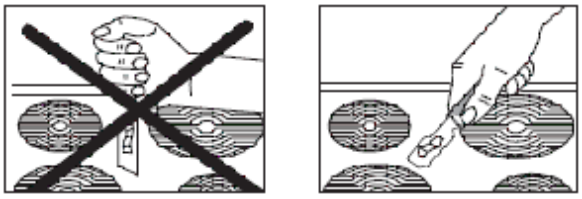
După fiecare utilizare

- Ştergeţi plita cu o lavetă umedă.
- Uscaţi plita prin ştergerea suprafeţei acesteia cu o lavetă curată.

Tabel cu operaţiile de curăţare

Tip de depunere	**Îndepărtare imediată?**	**Îndepărtare după răcirea aparatului?**	**Produsul de utilizat pentru îndepărtarea depunerii**
Zahăr sau preparate/lichide cu conţinut de zahăr	Da	Nu	Racletă specială
Folie de staniu sau plastic	Da	Nu	Racletă specială
Picături de grăsime	Nu	Da	Produs de curăţat special
Decolorări metalice	Nu	Da	Produs de curăţat special
Urme de apă	Nu	Da	Produs de curăţat special

Utilizarea racletei speciale
Plita dumneavoastră este livrată cu o racletă specială. Respectaţi indicaţiile de mai jos atunci când utilizaţi racleta specială:



- Racleta trebuie utilizată pe suprafaţa ceramică la un unghi mai mic de 90°.
- Resturile de pe suprafaţa ceramică trebuie îndepărtate prin deplasarea uşoară a racletei pe aceasta.
- Suprafaţa ceramică trebuie apoi ştearsă cu o lavetă umedă, îmbibată cu apă caldă cu detergent lichid în cantitate foarte mică.
- Uscaţi plita prin ştergerea suprafeţei acesteia cu o lavetă curată.

Utilizarea unui produs special de curăţare pentru plite ceramice

Puteţi cumpăra un produs de curăţat/întreţinere special pentru plite ceramice.

Respectaţi instrucţiunile furnizate de producătorul respectivului produs. Asiguraţi-vă că este potrivit pentru plita dumneavoastră.

Instalarea

Instalarea trebuie efectuată de o persoană calificată corespunzător, în conformitate cu versiunile curente ale următoarelor reglementări.

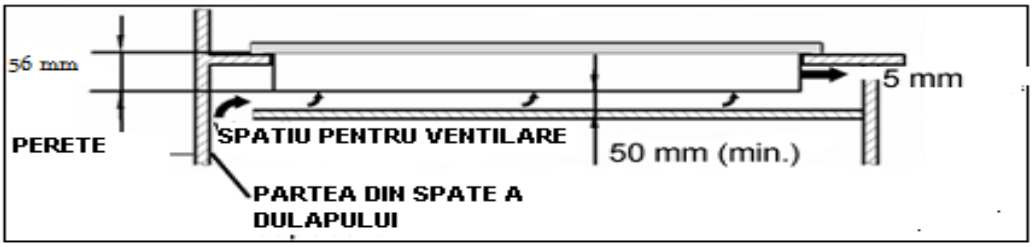
- ***Reglementările şi standardele privind siguranţa din Marea Britanie sau echivalentele europene ale acestora.***
- ***Reglementările privind construcţiile (emise de Ministerul Mediului).***
- ***Reglementările privind standardele în construcţii (emise de Ministerul scoţian pentru dezvoltare).***
- ***Reglementările IEE privind branşamentele electrice.***
- ***Reglementările de protecţia muncii privind echipamentele electrice.***

Poziţionarea

Mobilierul învecinat trebuie să reziste la o temperatură de minim 85°C peste temperatura din camera în care funcţionează plita.

Acest produs a fost încadrat în clasa 3, fiind destinat montării în mobilierul de bucătărie (în funcţie de dimensiuni) sau încastrării într-un blat de lucru de 600 mm, cu o grosime de 25-40 mm. Trebuie respectate următoarele distanţe minime:

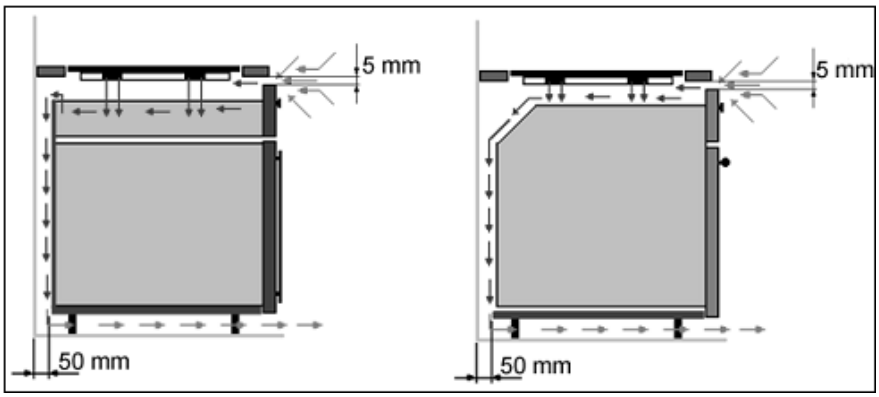
- 700 mm între suprafaţa plitei şi partea de dedesubt a oricărui element orizontal amplasat imediat deasupra acesteia.
- 50 mm în părţile laterale şi partea frontală a aparatului.
- 55 mm între partea posterioară a suprafeţei plitei şi peretele din spatele acesteia.
- În cazul în care modul în care este poziţionată plita face ca latura dreaptă sau stângă a acesteia să se afle în apropierea marginii unei piese de mobilier, este necesar ca între latura plitei şi suprafaţa verticală a piesei respective de mobilier să existe o distanţă de cel puţin 150 mm.



- ***IMPORTANT:*** *Sub plită trebuie să existe un element despărţitor din material izolant (de ex., lemn). Trebuie să existe un spaţiu de cel puţin 50 mm între partea inferioară a aparatului şi acest element despărţitor.*
- Trebuie să vă asiguraţi că există un spaţiu de 5 mm sub partea inferioară a blatului, la marginea frontală a plitei.

Instalarea deasupra unui cuptor încorporat

IMPORTANT: În cazul în care instalaţi plita deasupra unui cuptor, acesta TREBUIE să fie prevăzut cu un ventilator de răcire.



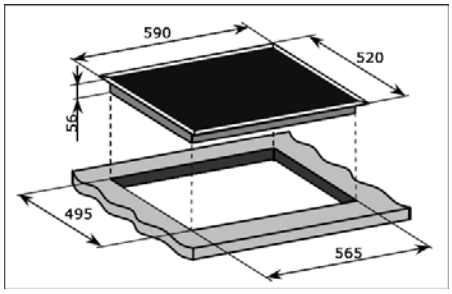
- Trebuie să existe un spaţiu de cel puţin 50 mm între partea inferioară a plitei şi partea superioară a cuptorului.
- Trebuie să vă asiguraţi că există un spaţiu de 5 mm sub partea inferioară a blatului, la marginea frontală a plitei.

Despachetarea plitei

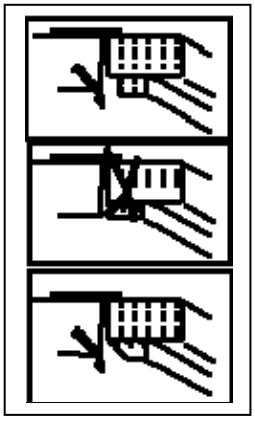
La despachetarea plitei, vă rugăm să verificaţi dacă ambalajul conţine următoarele elemente:

1 plită Baumatic
1 racletă specială
1 manual de utilizare
1 card de garanţie Baumatic
4 console de fixare
4 şuruburi de fixare

Instalarea plitei

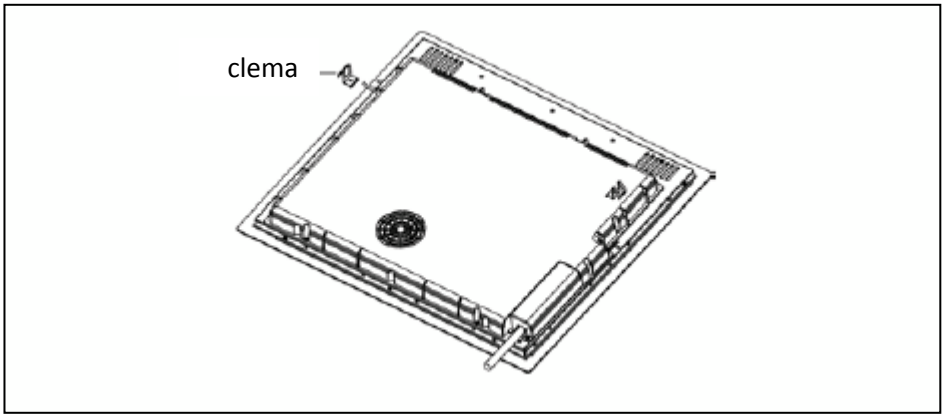


- Tăiaţi blatul conform desenului de mai sus.



- ***IMPORTANT: Pe partea exterioară a plitei există orificii de ventilaţie. La montarea plitei, TREBUIE să vă asiguraţi că acestea nu sunt obturate de blat (vezi imaginea alăturată).***
- Întoarceţi cu grijă plita cu faţa în jos şi puneţi-o pe un material gros şi moale.

- ***IMPORTANT:*** *Nu folosiţi silicon pentru a lipi plita de blat. Acest lucru va îngreuna demontarea ulterioară a plitei, mai ales în situaţiile în care aceasta necesită reparaţii.*



- Întoarceţi plita cu grijă şi coborâţi-o încet în decupajul din blat.
- La baza plitei există găuri în care veţi monta consolele de fixare

- Poziţionaţi consolele de fixare sub plită în funcţie de decupajul din blat. Fixaţi consolele pe plită, cu ajutorul şuruburilor furnizate. Strângeţi BINE şuruburile.

Branşamentul electric

Plita trebuie instalată de o persoană calificată, în conformitate cu ultima ediţie a Reglementărilor I.E.E. şi cu instrucţiunile Baumatic.

Înainte de conectarea aparatului, asiguraţi-vă că tensiunea de pe plăcuţa cu caracteristici tehnice ale produsului corespunde tensiunii reţelei dvs.

ATENŢIE: ACEST APARAT TREBUIE LEGAT LA PĂMÂNT.

- Acest aparat trebuie conectat la un comutator de 32 A bipolar cu siguranţe şi distanţă de contact de 3 mm, amplasat într-o poziţie uşor accesibilă în apropierea aparatului. Comutatorul nu trebuie să se afle deasupra aparatului şi nici la o distanţă de mai mult de 1,25 m de aparat.
- Comutatorul trebuie să fie accesibil chiar şi atunci când aparatul se află în poziţia de funcţionare.
- Tipul de cablu: H05 RRF cu 3 conductori x 6 mm^2
- Recomandăm realizarea conexiunilor electrice de către un electrician calificat, membru N.I.C.E.I.C., care cunoaşte reglementările I.E.E. şi pe cele locale. Conductorii din cablul de alimentare au următoarele culori, conform codului folosit în Marea Britanie:

Maro/roşu = fază

Negru/albastru = nul

Verde/galben = împământare

Conectarea cablului de alimentare

- Blocul de conexiuni se află în partea inferioară a plitei, conexiunile fiind accesibile după îndepărtarea capacului. Deşurubaţi şurubul capacului. IMPORTANT: Cablul de alimentare nu este furnizat împreună cu aparatul.
- Toate conexiunile din cupru trebuie realizate conform schemei de mai sus şi TOATE şuruburile terminale trebuie strânse bine.
- ***Dacă la prima pornire a plitei doar două zone pentru gătit funcţionează, verificaţi din nou ca toate şuruburile să fie strânse complet între conexiuni. Efectuaţi această operaţie înainte de a contacta Departamentul de Service Baumatic.***
- ***IMPORTANT:*** *Aparatul NU trebuie conectat la reţeaua de alimentare folosind un ştecher de 13A.*
- Cablul poate fi rulat dacă este necesar, dar asiguraţi-vă că nu este strivit sau prins după montarea plitei.
  Cablul nu trebuie să intre în contact cu componentele fierbinţi ale plitei.

Înlocuirea cablului de alimentare

În cazul avarierii cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit cu un cablu corespunzător.
La înlocuirea cablului de alimentare, asiguraţi-vă că respectaţi următoarele instrucţiuni:

- ***Opriţi plita.***
- Deschideţi blocul de conexiuni, aflat pe partea inferioară a plitei.
- Desfaceţi şuruburile care fixează cablul.
- Înlocuiţi cablul cu un cablu având aceeaşi lungime, în conformitate cu specificaţiile de la pagina 17.
- Firul de împământare „galben-verde" trebuie legat la conexiunea marcată ⏚.
  Acesta trebuie să fie cu aproximativ 10 mm mai lung decât faza şi nulul.

- Nulul „albastru/negru" trebuie legat la conexiunea marcată cu litera (N),

- iar faza (conductorul „maro/roşu") trebuie legată la conexiunea marcată cu litera L.

Produsul meu nu funcţionează corect

Codurile de eroare

Cod de eroare	Cauze posibile	Soluţie
F0/F1/F2	Defecţiune ventilator	Contactaţi Departamentul service Baumatic.
F3 – F8	Defecţiune senzor de temperatură	Contactaţi Departamentul service Baumatic.
E1/E2	Tensiune anormală	Verificaţi că tensiunea la care este alimentată plita este cea corectă. (Vezi schema de la pagina 27).
E3/E4	Temperatură ridicată a zonei de gătit	Lăsaţi plita să se răcească şi apoi reporniţi-o. *
E5/E6	Temperatură ridicată a plitei	Lăsaţi plita să se răcească şi apoi reporniţi-o. *

**** IMPORTANT:*** *Dacă aceste coduri de eroare apar frecvent, verificaţi dacă plita a fost instalată corect. Acordaţi atenţie specificaţiilor referitoare la ventilaţie din manual.*

- o ***Zonele pentru gătit nu funcţionează sau nu se activează.***
- * Au trecut mai mult de două minute de la pornirea aparatului. Porniţi din nou aparatul, folosind butonul de pornire/oprire.
- * Nu aţi amplasat un vas corespunzător pe zona pe care doriţi să o încălziţi.
- * A fost activată funcţia de blocare de siguranţă (consultaţi secţiunea „Activarea blocării de siguranţă" pentru informaţii privind dezactivarea acestei funcţii).
- * Aţi apăsat mai multe butoane simultan. Nu apăsaţi decât câte un singur buton.
- * A fost activată întreruperea de siguranţă a alimentării. Apăsaţi butonul de pornire/oprire **(9)** pentru a porni din nou plita.
- * Verificaţi dacă aparatul a fost conectat corect la reţeaua de alimentare cu curent şi dacă aceasta funcţionează. Verificaţi siguranţele.
- o ***Indicatorul de căldură reziduală nu s-a activat după oprirea unei zone pentru gătit.***
- * Zona pentru gătit a fost pornită pentru o durată scurtă de timp şi nu a depăşit temperatura de 60°C.
- * ***IMPORTANT:*** *În cazul în care zona pentru gătit pare să fi depăşit temperatura de 60°, însă indicatorul de căldură reziduală nu s-a activat, contactaţi Departamentul de Service Baumatic.*

- o ***Se aude un zgomot la selectarea zonei pentru gătit.***
- * Acest sunet este normal şi va dispărea după încălzirea zonei.
- o ***Zonele pentru gătit s-au decolorat.***
- * Această decolorare poate fi cauzată de resturi de alimente arse. Funcţionarea aparatului nu este afectată de acest fenomen. Trebuie să vă asiguraţi, însă, că operaţiile de curăţare sunt efectuate periodic.
- o ***Doar două zone ale plitei funcţionează.***
- * Verificaţi ca şuruburile blocului de conexiuni să fie strânse complet.

IMPORTANT: În cazul în care produsul dvs. nu funcţionează corespunzător, deconectaţi-l de la sursa de alimentare cu curent şi apoi conectaţi Departamentul Asistenţă Clienţi al Baumatic la numărul de telefon 0318 056 430.

NU ÎNCERCAŢI SĂ REPARAŢI APARATUL!

Vă rugăm să reţineţi că în cazul în care produsul este în garanţie, iar tehnicianul solicitat constată că problema semnalată nu este cauzată de un defect al produsului, dvs. veţi suporta costurile solicitării de service.

În vederea reparaţiilor, trebuie să asiguraţi accesul tehnicianului la produs. În cazul în care tehnicianul consideră că modul în care este instalat aparatul dvs. nu permite efectuarea reparaţiilor în siguranţă, aparatul şi bucătăria dvs. putând suferi stricăciuni, nu va efectua reparaţiile respective.

Acest lucru este valabil şi pentru situaţiile în care aparatul a fost fixat pe plăci ceramice, a fost fixat cu un material de etanşare sau în faţa acestuia există elemente din lemn, cum ar fi plintele care nu permit accesul la acesta. De asemenea, acest lucru este valabil şi pentru situaţiile în care aparatul a fost instalat fără a se respecta instrucţiunile Baumatic Ltd.

Vă rugăm să consultaţi prevederile referitoare la garanţie de pe cardul de garanţie livrat împreună cu aparatul.

www.baumatic.com